



**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

#### **Manzana Payaso**

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Cubierta de bombón:	
250	gr	Azúcar blanca refinada	
1	tapa	Esencia al gusto	
1	gr	Ácido cítrico	
30	gr	Glucosa	
8	gr	Manteca vegetal	
10	gr	Grenetina	Con 290 de bloom
50	ml	Agua	Para hidratar la grenetina
		Esencias	Sabor a elegir (vainilla transparente)
		Cobertura de chocolate:	
250	gr	Chocolate semiamargo	
c/n		Gomita	Para ojos y boca para paleta payaso

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje

#	<b>Preparación:</b>
1	Hidratar la grenetina en los 50 ml de agua, reservar.
2	Integrar en un bowl el azúcar, ácido cítrico, el resto del agua, mezclar hasta integrar y colocar a fuego medio en una cacerola por 4 minutos, retirar del fuego y pasar a un bowl para batir y reservar.
3	Diluir en baño María la grenetina con la glucosa y la manteca vegetal, ya que esté todo integrado retirar del fuego la cacerola pero dejar el bowl con la grenetina dentro de ella para que permanezca fluida.
4	Retomar la mezcla de agua y azúcar con la batidora y el globo a velocidad media, airear la mezcla por aproximadamente 3 minutos, en este punto podemos agregar la esencia de vainilla de nuestro agrado y la grenetina, mezclar brevemente con un miserable y batir a velocidad media por 4 minutos hasta obtener una mezcla espesa (pero fluida).
5	Pigmentar la mezcla con color y agua de preferencia ( el color es blanco).
6	Tomar la manzana limpia y desinfectada con el palito de brocheta insertado y cubrir con la mezcla, sacar, sacudir y colocar en base oasis floral, de esta forma secar mínimo 3 horas.
7	Posteriormente derretir el chocolate a baño María, una vez derretido dejar que tome temperatura para que la temperatura sea tibia pero fluida, cubrir la manzana y sacudir hasta dejar caer chocolate y dejar secar.
8	Colocar los ojos y boca agregar un punto de chocolate a la manzana y de esa forma pegar las gomitas que serán ojos y boca.



**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

#### **Manzana Galleta Arcoiris**

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	pza	Manzana	Cubierta de bombón color rosa
1	pqte	Galletas Marías	
50	gr	Coco	
1	pza	Mermelada de fresa	Para la manga

#	<b>Preparación:</b>
1	Cubrir con la mezcla de bombón pigmentada en color rosa cubrir la manzana y secar por unos 15 minutos.
2	Triturar las galletas Marías en un procesador o licuadora hasta hacerle polvo y colocar en un bowl y en otro bowl colocar la ralladura de coco.
3	Cubrir la mitad de la manzana con la galleta triturada y la otra mitad con el coco.
4	Colocar una bolsita con mermelada para decorar, dejar secar por 3 horas.



**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

#### **Manzana con Cobertura de Caramelo Suave y con Chocolate**

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
10	pzas	Manzanas	Lavadas y desinfectadas
2	pzas	Mantequilla con sal	90 gr cada barra
1	tza	Jarabe de maíz	
2	tzas	Azúcar mascabado	
1	lata	Lechera	
1	tapita	Vainilla	
250	gr	Chocolate amargo o semi amargo	

#	Preparación:
1	Colocar todos los ingredientes a excepción de la vainilla en una cacerola
2	Llevar a fuego medio a una temperatura de 120° C.
3	Retirar del fuego y añadir la vainilla, dejar que tome temperatura ambiente pero sin caramelizar, cubrir las manzanas cuidando que no tenga burbujas y agregar toppings de su agrado.
4	Secar
5	Con chocolate:
6	Derretir (estando frías y secas) el chocolate a baño María y verter el chocolate en una manga para rallar la manzana y agregar algún topping de su preferencia.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

#### **Manzana cubierta de Queso Crema**

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	barra	Queso crema frío	
3	cdas	Azúcar glass	
1/2	pza	Limón	Jugo
c/n		Toppings a elegir:	
		Nuez	
		Lunetas	
		Cacahuate	
		Chocolate	
		Coco	
		Oreo	

#	Preparación:
1	Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.
2	cubrir la manzana.
3	Agregar el topping de tu agrado.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje



**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

#### **Manzanas Coloridas**

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	pza	Manzana roja	
3	pzas	Pulparindos amarillos	Medianos o gigantes
250	gr	Azúcar blanca refinada	
3	pzcas	Sal	
1	cda	Ácido cítrico	
1	pza	Tang	Sabor a elegir
10	gotas	Colorante en gel	Según el sabor del tang

#	Preparación:
1	Ablandar los pulparindos en agua caliente (con envoltura).
2	Sacarlos de la envoltura y colocar en papel estrella y con ayuda de rodillo extender hasta obtener una pasta delgada con la que se cubrirá la manzana. Reservar.
3	En una bolsa de plástico vaciar todos los ingredientes de la receta con los polvos coloridos y cerrar para posteriormente agitar vigorosamente para integrar todos los ingredientes, rectificar sabor y si es necesario intensificar el sabor añadiendo gotitas hasta obtener el sabor deseado.
4	Vaciar la mezcla en el botecito.
5	Para la tapa hacer un orificio al tamaño del palito para insertar la manzana, tomar la manzana , humedecer y meterla al bote con la mezcla de polvos, tapar, agitar y cubrir la manzana.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje

#	Materiales:
1	Bolsa de plástico de 1kg (transparente).
2	Palos para brocheta.
3	Popotes blancos.
4	Bolsas celofán con fuelle de 10x23
5	Listón curly blanco.
6	Termómetro de cocina.
7	Botes transparentes con tapa de capacidad de 1L
8	Bowl
9	Miserables
10	Licuadora
11	Cacerola
12	Trapo para cocina
13	Papel estrella
14	Cucharas y tazas medidoras
15	Báscula de cocina
16	Parrilla eléctrica o estufa
17	Rodillo
18	Batidora
19	Cuchillo
20	Base de Oasis floral redonda o rectangular, forrada con papel aluminio o plástico film.
21	Pinzas de cocina, toallas absorbentes, estropajo, maicena, cepillo de dientes.

#	Técnicas de Limpieza:
1	Lavado:
2	Colocar en un recipiente agua con jabón, espumar lo suficiente para generar mas espuma y tomar un estropajo, tallar las manzanas y con ayuda del cepillo lavar el el rabo y el ojillo de la manzana. Enjuagar.
3	Desinfección:
4	Plata Coloidal (Seguir indicaciones) Microdin (seguir indicaciones)
5	Retiro de la cera:
6	Técnica de agua caliente para manzanas de supermercados.
7	En una cacerola agregar agua para sumergir las manzanas y floten y calentar hasta una temperatura de 50 a 55 ° C y así sumergir dando vueltas a la manzana por 8 a 10 segundos. Secar por 2 horas para así retirar la cera.
9	También se puede con licor, ron, whisky, vodka, aguardiente, tequila, etc.
10	Mojar el algodón con el licor o vinagre y limpiar, reposar por 10 minutos y proceder a lavar con agua y jabón.
11	Bicarbonato y limón: 4 cucharadas de bicarbonato grado alimenticio 1 limón partido.
12	Secar las manzanas y pasar la mitad de un limón con bicarbonato por toda la manzana, reposar por 3 minutos, enjuagar y secar.